



みえのGAP認証農場と農産物カタログ

令和7年2月

三重県農林水産部

目 次

青果物	1
株式会社 浅井農園	2
AZUMA FARM 三重	4
うれし野アグリ 株式会社	5
株式会社 アグリサービス鈴鹿	6
植物工場伊勢菜園 (小橋電機 株式会社)	8
株式会社 ファーム海女乃島	10
ベジタブルラボ 株式会社	12
有限会社 梅屋ファーム	14
こだわりのトマトとメロン作り谷口	16
社会福祉法人 まつさか福社会八重田ファーム	18
有限会社 大松農園	19
株式会社 かきうち農園	20
株式会社 アクア	22
三重県立久居農林高等学校	24
三重県立相可高等学校	25
三重県立伊賀白鳳高等学校	26
穀 物	27
森日光有限会社	28
農事組合法人 二子宮農組合	29
九鬼ファーム 株式会社	30
高木農園	31
三重県立四日市農芸高等学校	32
三重県立明野高等学校	33
茶	34
有限会社 深緑茶房	35
茶来まつさか 株式会社	36
有限会社 茶工房香肌 (かはだ)	37
有限会社 よこや製茶	38
三重県立明野高等学校	39
きのこ	41
農事組合法人 鈴鹿山麓夢工房	42

青果物

株式会社 浅井農園

GLOBAL G. A. P. (ミニトマト)



ハウス内の温度や湿度、また日射量から二酸化炭素濃度までトマトの生育に関係するあらゆる環境要因の制御をすべてコンピューターで一元管理しています。これによりハウス内においてトマトの生長にとって最適な環境を作り出し、高品質なトマトを安定的に生産することが可能となっています。

日々ハウス内の環境データ（温度、湿度、日射量など）やトマトの生育状況を計測し、それに合わせたきめ細かな水分管理、肥料管理を行うことで、ミニトマトの中に甘みと旨みをぎゅっと濃縮させています。

生産地（製造地）：津市高野尾町、芸濃町
連絡先 電話：059-230-1212
F A X：059-230-1214

商品名	チェリートマト
商品の特長	濃厚な甘みの中にほんのりと酸味もありフルーツのような美味しさのミニトマトです。 アミノ酸（グルタミン酸、アスパラギン酸）の含有量も高いので、コク・旨みがあります。
納入可能時期	11月～7月
取扱い方法	冷蔵



商品名	キャンディ
商品の特長	果物に並ぶほど糖度が高く、また酸度高いため、非常に濃厚な味わいのミニトマトです。 果皮がやや硬めで、パリッとした今までのトマトにはない独特の食感が特徴です。
納入可能時期	11月～7月
取扱い方法	冷蔵



商品名	プチぷよ
商品の特長	果皮が非常に薄く、ジューシーでとろけるような新食感のミニトマトです。 口の中にトマトの皮が残らないので、トマトの皮が苦手という方にもおすすめです。
納入可能時期	11月～7月
取扱い方法	冷蔵



A Z U M A F A R M 三重

GLOBAL G. A. P. (ミニトマト)



外部環境及び施設内環境を常に監視し、トマトの光合成能力を最大限活かすことができるよう管理しております。環境制御だけに頼ることはせず、トマト1本1本に常に気を配り、よりおいしい状態でお届けできるよう収穫のタイミング、施設内・設備の衛生面など徹底的にこだわり高品質なトマトの安定供給を実現しています。

また、スタッフには病害虫に関する知識を有する者が多く、早期発見・対処により減農薬栽培にもこだわっています。

生産地（製造地）：三重県津市芸濃町

連絡先 電話：059-265-3329

F A X：059-265-3329

商品名	あづまこべに
商品の特長	とても鮮やかな赤色と綺麗な光沢が特徴です。 徹底的な温湿度・水分管理により甘くて美味しくなるよう育てています。平均糖度8.0以上と非常に甘く、 トマト嫌いのお子様もファンになるフルーティなミニトマトです。
納入可能時期	10月中旬～7月中旬
取扱い方法	常温(夏場冷蔵)



うれし野アグリ 株式会社

GLOBAL G. A. P. (ミニトマト)



弊社は三重県松阪市でオランダ型温室を利用し、国内では珍しい房付きのミニトマトを生産しております。ICT を利用した複合環境制御により平均糖度が常に8を超えた、高品質かつ見た目も美しいミニトマトで消費者の方々に大変ご好評いただいております。



生産地（製造地）：三重県松阪市
連絡先 電話：0598-31-3773

商品名	房付きミニトマト
商品の特長	国内では珍しい房付きの状態 でパック詰めされたミニト マトです。房の中で熟度が異 なる為、異なる味を楽しむこ とができます。
納入可能時期	9月～7月
取扱い方法	冷蔵



株式会社 アグリサービス鈴鹿

JGAP青果物（かぼちゃ、キャベツ、きゅうり、さといも、スイートコーン
だいこん、にんじん、ねぎ、はくさい、ばれいしょ、ミニトマト）



アグリサービス鈴鹿は、JA鈴鹿の子会社として、地域農業のさらなる発展を目指し、鈴鹿山麓の肥沃な黒ボク土地帯を中心に、白ネギをはじめ多くの露地野菜を栽培しています。また、水稻育苗施設を利用したキュウリやミニトマトの夏秋栽培も行っています。定めた栽培管理手法・技法に従い、安全・安心な農産物栽培と食品安全に配慮し、農産物供給者として信頼性の高い農場管理を行うため、平成30年12月にJGAP認証を取得しました。今後は地域の農業者へ波及するモデルとなれるよう、取組を進めていきます。

生産地（製造地）：三重県鈴鹿市、亀山市

連絡先 電話：059-367-7193

E-mail：agri-suzuka@suzuka.jamie.or.jp

商品名	白ネギ
商品の特長	丁寧に土をかぶせて作り上げる白ネギは、純白でスッと伸びて形状がよく、地元での評判も良好です。品種を分けて育てることで安定的に収穫ができ、寒暖差のある山麓で育つことで、甘みのあるネギに仕上がっています。
納入可能時期	10月～4月
取扱い方法	常温



商品名	ニンジン
商品の特長	学校給食用として地産地消にも貢献。平成30年産はJALの機内食にも使っていただいております。品質管理に万全を期しています。土地にあった数種の品種を選定し、よく太った色の良いニンジンを出荷しています。
納入可能時期	11月～2月
取扱い方法	常温



商品名	ハクサイ
商品の特長	主に漬物用として黄芯系の品種を、中の詰まった大玉に仕上げて出荷しています。年内はシャキシャキ感を楽しめ、年明け以降は霜にあたって甘みが増したハクサイを出荷します。
納入可能時期	11月～2月
取扱い方法	常温



商品名	キャベツ
商品の特長	寒玉系の品種を数種類栽培。数ある品種の中から、土地にあった品質の高い生産物ができるように品種を選んでいます。スイートコーンと輪作をするなど、土づくりにも力を入れています。
納入可能時期	12月～2月
取扱い方法	常温



商品名	ミニトマト
商品の特長	隔離ベッド栽培で、通常の赤色のミニトマトだけでなく、黄、オレンジ、緑などカラフルなミニトマトを栽培しています。
納入可能時期	6月～12月
取扱い方法	常温



植物工場伊勢菜園（小橋電機 株式会社）

JGAP青果物（リーフレタス）



外部と切り離された閉鎖的空間において完全に制御された水耕栽培による生産が行われています。農薬を一切使用せず野菜がすくすくと育つ環境を整え、害虫や外部の空気がほとんど入らないきれいな室内農場で生産しています。また、光源に自社開発の植物育成専用のLED照明を使用し、野菜の栄養を高めています。

毎日の健康習慣に、そして野菜の味が苦手なお子様にもよろこんで食べて頂ける、えぐみの少ない野菜を生産しています。

生産地（製造地）：伊勢市小俣町湯田 1035 番地

連絡先 電話：0596-20-1477 FAX：0596-63-8831

品名	フリルレタス
商品の特長	葉先のギザギザの部分と白い肉厚な部分が口に合わさって、シャキシャキした食感を楽しめる野菜です。葉肉が厚いため、歯ごたえと食べごたえがあります。毎日の健康習慣に、そして野菜の味が苦手なお子様にもよろこんで食べて頂ける、えぐみの少ない野菜を生産しています。
納入可能時期	通年
取扱い方法	冷蔵



品名	レッドリーフレタス (サラノバレタス)
商品の特長	<p>オランダの種苗会社ライク・ズワーン社が開発したレタス品種群のブランド名で、サラダ革命=Salad innovation という意味が込められている商品です。</p> <p>商品の特長として、根元部分に一度だけナイフを入れるだけで全ての葉がリーフ状に外れ、そのままサラダなどに使えるというのが売りです。</p> <p>国内での流通が少なく、希少性の高い商品です。</p>
納入可能時期	通年
取扱い方法	冷蔵



株式会社 ファーム海女乃島

JGAP青果物（食用花・リーフレタス）



独自の技術で生育促進・多収穫を実現した水耕栽培、葉もの野菜やエディブルフラワーの水耕栽培、販売を行う会社として設立いたしました。伊勢志摩の自然とコラボした水耕栽培事業を通じて、地域に根差した「共生」の理念のもと、社会貢献活動を行っています。

生産地（製造地）：鳥羽市

連絡先 電話：0599-26-5063

F A X：0599-26-5063

E-mail：farm-ama@amigo.ne.jp

商品名	食用花(ピオラ)
商品の特長	花や若葉を食べることができるピオラで、観賞用のピオラより、小さく可愛らしく咲きます。紫色の花びらに、中心が黄・白色の3色なので、3色すみれとも呼ばれます。
納入可能時期	通年、10月～6月 等
取扱い方法	常温・冷蔵



商品名	食用花（カレンジュラ）
商品の特長	鮮やかなオレンジ色の花が美しいカレンジュラ。色々な楽しみ方ができる万能フラワー！お花が潰れないように、パックに入れてお送りいたします。
納入可能時期	通年、11月～3月 等
取扱い方法	常温・冷蔵



商品名	リーフレタス (ハンサムグリーンレタス)
商品の特長	鮮やかな濃緑色で、シャキッとした歯ごたえ！サラダのトッピングなどに使えば、インパクトのある盛り付けが出来ます。茎は炒め物に。鍋用のお野菜にしても美味しいです。
納入可能時期	通年
取扱い方法	常温・冷蔵



ベジタブルラボ 株式会社

JGAP青果物（トマト、アスパラガス、キャベツ）



私たちの経営理念は「日本の未来のために種をまく」です。地域農業の発展に貢献し、食の安全を徹底して実践しています。また、未来の子どもたちが笑顔で暮らせるように農業が人を支え、大地とともに生きる農業をめざし、植物と一緒に我々も成長していくことをめざしています。

伊賀盆地でできる野菜は、昼夜の寒暖差が大きい気候で育つため、甘みが強いのが特徴です。太陽の恵みと甘み、そして食の安全がたっぷりと詰まった自慢の農産物を消費者へ提供いたします。

生産地（製造地）：伊賀市下神戸

連絡先 電話：0595-38-1645 / 080-2667-8018

FAX：0595-38-1287 E-mail：hirakif@ict.ne.jp

品名	アスパラガス
商品の特長	伊賀盆地のアスパラガスは三重県内でも数少ない産地であり、その気候も栽培に適しています。 甘くみずみずしい自慢のアスパラガスです。
納入可能時期	4月～9月
取扱い方法	冷蔵または切り口を水につけて常温



品名	キャベツ
商品の特長	伊賀盆地特有の昼夜の寒暖差により甘みのあるシャキシャキしたキャベツが生産されます。 伊賀のキャベツを是非ご賞味ください。
納入可能時期	11月～3月
取扱い方法	常温



有限会社 梅屋ファーム

JGAP青果物（うめ）



弊社は、東紀州（三重県御浜町）で大規模な（約9ha）梅農園を経営する農業生産法人です。栽培する梅は、梅干の優良品種として有名な南高梅と、小梅です。自社農園で栽培し収穫した梅（南高梅・小梅）すべてを、自ら梅干・梅製品に加工して販売しております。弊社の梅の安全性をわかりやすく伝えるために、平成22年に「JGAP認証」を取得しました。現在もJGAPの取り組みは継続しており、平成30年には5回目の認証更新をしております。

生産地（本社／栽培・一次加工）： 三重県南牟婁郡御浜町
製造地（東京工場＝最終出荷地／二次加工）： 東京都世田谷区北烏山
連絡先 電話：05979-2-4388 携 帯：090-2175-0060
F A X：03-3326-6447 E-mail：t-kaneko@umeya-farm.co.jp

商品名	紀州南高梅 大粒 3L 1kg
商品の特長	3Lサイズの大粒で果肉のやわらかな食べ応えのある南高梅です。塩分約8%で甘くなく、酸っぱすぎずご飯とよく合うほどよい味わいです。1kg約40粒入り。焼酎の梅割りや、ねり梅との兼用、煮魚とともにご使用いただけます。 他に2L（約55粒入り）、L（約90粒入り）もあります。
納入可能時期	通年
取扱い方法	常温、開封後要冷蔵



商品名	紀州南高梅 白干 3L 1kg
商品の特長	3Lサイズの大粒の南高梅を使用し、塩だけで漬けた、昔ながらの「しょっぱくて酸っぱい」無調味・無着色の梅干です。塩分約16%。1kg約40粒入り。焼酎の梅割りや、ねり梅との兼用、煮魚とともにご使用いただけます。
納入可能時期	通年
取扱い方法	常温、開封後要冷蔵



商品名	紀州小梅干 300g
商品の特長	果肉のやわらかい紀州産の小梅干です。塩分約8%で甘くなく、酸っぱすぎずご飯とよく合うほどよい味わいです。1kg約75粒入り。漬物小鉢の品揃いに、高級感のあるお弁当にご使用いただけます。
納入可能時期	通年
取扱い方法	常温、開封後要冷蔵



商品名	梅ペースト 500g
商品の特長	紀州産の梅干をペースト状に仕上げました。塩分約10%で甘くなく、酸っぱすぎずほどよい味わいです。三角ビニール袋入り。おにぎり具材、梅風味のたれ、ドレッシング、トッピング、隠し味にどうぞ。
納入可能時期	通年
取扱い方法	常温、開封後要冷蔵



商品名	紀州南高梅 種ぬき干し梅（無選別）70g
商品の特長	紀州南高梅を使用した種ぬきの干し梅です。国産の干し梅は珍しいです。大粒で、しっとりやわらかくほどよい甘酸っぱさです。そのまま一粒を手軽な塩分補給として、刻んでトッピングにもご使用いただけます。
納入可能時期	通年
取扱い方法	常温、開封後要冷蔵



こだわりのトマトとメロン作り谷口

JGAP青果物（トマト、メロン）



「畑から食卓が見える、食卓から畑が見える」

「全ては食べた人の笑顔の為に」
生産現場と食卓との距離を直売所や、イベント、SNSなどを通じて縮めることにより、料理人や食べた人の笑顔を直接見ることが可能になり、畑の想いをもっともっとお届けすることを目標としています。

自分たちに関わってくれる全ての人をトマトとメロンで笑顔にしたい。

食の神様で在られます、豊受大御神様(伊勢神宮外宮)のお膝下の伊勢市小俣町地区で、高糖度で薫り高く真っ赤で歯ごたえ抜群のトマトと、ムスクの香りを纏いとろける食感の高品質なメロンが「土」で栽培されています。

生産地（製造地）：三重県伊勢市小俣町

連絡先 電話：0596-22-2896 携帯：090-2616-4834

F A X：0596-22-2896 E-mail：tomatotomelonya@gmail.com

商品名	ぱりぱりとまと®（トマト）
商品の特長	固く実が締ったトマトで食べた時に口元から心地良い音がします。固くて甘くて旨みギッシリのトマトで、噛めば噛むほど実がほぐれ、お口でトマトが増えていく不思議なトマトです。
納入可能時期	12月～5月
取扱い方法	常温



商品名	じゅうしいとまと® (トマト)
商品の特長	文字通りジューシーで旨みタップリのトマトです。 まるで「トマトジュース」を飲んでいるみたいな錯覚になります。 食べると果汁は溢れてくるので、丸かじりは気を付けて下さい。果汁を溢しちやいます♪
納入可能時期	10月～6月
取扱い方法	常温



商品名	とろとろめろん® (メロン)
商品の特長	ギリギリまで収穫せずに熟成させることにより、抜群の甘みと芳醇な香りが楽しめます！ 私たちにしか判らない食べごろ(包装の中に記載されています)まで追熟させると、果実がより「とろとろ」になり、皮の際まで美味しく召し上がれますよ♪
納入可能時期	7月～8月
取扱い方法	常温



社会福祉法人 まつさか福祉会 八重田ファーム

ASIA GAP青果物 (いちご)



障がい者事業所ではありますが、一般農家さんと同等、それ以上の品質を目指して農産物の生産に取り組んでいます。

イチゴの栽培については、暖房器具を使用せず、時間をかけて熟させる事により、実の大きさ・硬さを意識して栽培しています。



生産地（製造地）：松阪市
連絡先 電話：0598-63-1551
E-mail：mu-yaeda@mctv.ne.jp

商品名	いちご
商品の特長	「章姫」は果実が長めの円錐形をしているのが特徴の品種です。酸味が少なく甘味をしっかりと感じられるイチゴです。
納入可能時期	12月～5月
取扱い方法	冷蔵



有限会社 大松農園

JGAP青果物（トマト）



蓄積した膨大なデータを基に施肥設計、灌水量、温室環境を日射量に合わせて最適化し、高品質なトマトを生産しています。

また、使用する水のろ過装置と防虫ネットを設置することで、病害虫を未然に防ぎ、農薬使用回数の低減に努めています



生産地（製造地）：桑名市長島町
 連絡先 電話：0594-45-0589 F A X：0594-45-1531
 E-mail：oomatsu@m6.cty-net.ne.jp

農産物名	トマト（りんか409）
農産物の特長	糖酸のバランスが良く、年間を通じ食味の評価に優れます。 お取引様からは、店もちがとても良いので、扱いやすいとの評価をいただいています。
納入可能時期	9月下旬～翌7月上旬
取扱い方法	常温



農産物名	ブルーベリー
------	--------

株式会社 かきうち農園

AS I A GAP 青果物 (みかん、かんきつ)



「畑で食べるもぎたてみかんが一番おいしい。そんなおいしさを届けたい！」。

かきうち農園は、生産から販売まで自社で行っています。

だから、とれたてのみかんを新鮮なままお客様のもとへ。

農業は暑い日寒い日も、台風の日も大雨の日もあります。

大切なことは、自然とどううまく付き合っていくかということ。

考えられる最善の選択を日々考えながら、収穫の日まで一生懸命みかんと向き合っています！

生産地（製造地）：南牟婁郡御浜町

連絡先 電話：TEL：05979-3-0143 FAX：05979-3-0144

E-mail：kakiuchinouen@zb.ztv.ne.jp

商品名	極早生、早生みかん
商品の特長	<p>秋のトップを切って出てくるのが極早生みかんです。青切りみかんとも言われ、皮の青いうちから食べられます。やや酸味がありますが、10月に入ると皮も黄色くなり、味ものってきます。</p> <p>早生みかんは、日本人にもっとも親しまれているみかんです。「みかん」といったらこの品種を表すほど、日本人好みの味わいです。</p>
納入可能時期	<p>極早生：9月中旬～10月頃</p> <p>早生：10月下旬～12月中旬頃</p>
取扱方法	常温



商品名	文旦（ぶんたん）
商品の特長	古くから親しまれるみかんの一つです。皮を剥いた時の香りがポンカン独特の香りで（あ～ポンカンの季節だ～と思うほど）、果実は甘く人気のみかんです。
納入可能時期	3月上旬～4月下旬
取扱方法	常温



商品名	熊野デコ（不知火）
商品の特長	熊野のデコ（不知火）は、かきうち農園のなかで最も人気のあるみかんです。濃厚な果汁の味わい、果肉のツブツブ感、この季節になると、また食べてみたいと必ず思う味わいです。
納入可能時期	2月中旬～4月下旬
取扱方法	常温



商品名	セミノール
商品の特長	かきうち農園では、木上でギリギリまで置くことで、皮が剥きやすい状態にまで育てます。果汁がたっぷり、独特の濃厚で甘くジューシーな味わいが特長のセミノールは人気のみかんです。
納入可能時期	4月上旬～5月上旬
取扱い方法	常温



商品名	ハウスみかん
商品の特長	太陽いっぱい浴びたハウスみかんは、温度管理と水分調整の追及により、糖度と酸度のバランスが良く味が濃厚で内袋で薄く口のなかでとろけます。かきうち農園では、自社の温室で大切に育てています。
納入可能時期	7～8月
取扱い方法	常温



※かきうち農園では、上記商品以外にも「レモン」、「カラ・マンダリン」、「甘夏」、「サマーフレッシュ」など多種類のみかんを揃えています。
 ※また、ジュースなどの加工品のラインアップも充実しています！

株式会社 アクア 菰野辻農場

JGAP青果物（小松菜、水菜、リーフレタス、ベビーリーフ）



私たちは、鈴鹿山麓のミネラル豊富な天然水を使い水耕栽培で野菜の生産をしています。水耕栽培は、土の付着が無く病虫害の発生リスクが低いため、減農薬栽培に取り組んでいます。当社農場で栽培している、小松菜、水菜、リーフレタスは、「みえの安心食材」の認定を受けています。

平成 27 年より糖尿病、腎臓病、透析患者様も生で食べていただける、全ての人に優しい「低カリウム野菜」の生産販売を始め、好評をいただいています。

平成 30 年 10 月に JGAP 認証を取得し、食の安全や環境保全、労働安全に取り組む農場として、より一層すべての人に安心して食べていただける野菜の生産を続けています。

生産地（製造地）： 三重郡菰野町

連絡先 電話： 059-396-0006, 0120-251-831 FAX： 059-396-0160

メールアドレス： aqua20120127@gmail.com

商品名	低カリウム野菜 （小松菜・水菜・リーフレタス・フリルレタス・赤茎水菜・レッドリーフレタス）
商品の特長	低カリウム野菜は通常の栄養成分からカリウムの成分だけを 50%以上カットしており、食事制限が必要な方の日々の食事には生の野菜を取り入れられる、画期的な商品です。小松菜、水菜、リーフレタスはみえの安心食材の認定を受けています。
納入可能時期	通年
取扱方法	冷蔵



商品名	水耕栽培野菜 (小松菜・水菜・リーフレタス・ハンサムレタス・フリルレタス・赤茎水菜・レッドリーフレタス・ベビーリーフ)
商品の特長	天然水を使用した水耕栽培で生産しています。 小松菜、水菜、リーフレタスはみえの安心食材の認定を受けています。
納入可能時期	通年
取扱方法	冷蔵

三重県立久居農林高等学校 果樹

AS I A GAP 青果物（日本ナシ、ブドウ）



日本ナシは約 10 a に幸水、豊水を中心に 8 種類、ブドウは約 30 a に巨峰を中心に 6 種類を栽培しています。植物コースの生徒 80 名ほどが摘果、袋掛け、収穫、選果、剪定、誘引等の栽培管理を行い、良質な果実を出荷できるように努力しています

生産地（製造地）：津市久居明神町 2 0 3
 連絡先 電話：本校 059-255-2013(代表) 諸戸山農場 059-255-2794
 F A X：059-256-7174

商品名	日本ナシ（幸水、豊水、筑水、新星、愛甘水、なつしづく等） ブドウ（巨峰、安芸クイーン、ピオーネ、デラウエア等）
商品の特長	県内のナシの産地である久居地区で栽培を行っています。同地区ではナシと同時にブドウを栽培している農家も多いのでブドウも同様に栽培しています。生徒たちが手塩にかけた果実です。 。
納入可能時期	8月～9月
取扱い方法	常温



三重県立相可高等学校

ASIA GAP 青果物（柿）



本校では、14.5aの柿園において、地元多気町の特産品である前川早生次郎柿の生産に挑戦しています。栽培だけでなく、地元伝統果実を広くPRし、地域の皆さんと共に歩む果樹園作りにこだわっています。

AGAP 初回認証日：2019年1月8日

AGAP 認証の維持承認日：2019年12月17日

生産地（果樹園）：三重県多気郡多気町相可

連絡先 電話（学校代表）：0598-38-2811 F A X：0598-38-3994

電話（ダイヤル）：0598-38-2854

E-mail（果樹担当：堀内）：horiuchi.yo@mxs.mie-c.ed.jp

商品名	前川早生次郎柿
商品の特長	<p>「前川次郎」は、多気町が発祥で、次郎柿の中でも早く熟するのが特長です。県内では多気町が最大の産地です。</p> <p>品質は肉質がやや硬いため、歯ごたえが良く、完全甘柿で富有より糖度が高く、甘みの強いのが特長です。種なしシャキシャキで、ビタミンCが豊富です。</p>
納入可能時期	10月下旬～11月上旬
取扱い方法	常温



三重県立伊賀白鳳高等学校

AS | AGAP 青果物（日本なし・ぶどう）



本校の5aのナシ園で「幸水」「豊水」「福水」「新興」の4品種、10aのブドウ園で「デラウェア」「巨峰」「安芸クイーン」「シャインマスカット」「ピオーネ」の5品種を生物資源科の果樹専攻生が丹精込めて栽培しています。

生産地（製造地）：伊賀市荒木1856-55

連絡先 電話（学校代表）：0595-21-2110

F A X：0595-21-2107

電話（農場・販売所）：0595-24-0123

商品名	日本なし・ぶどう
商品の特長	<p>有機物を多用した土作りを行っています。</p> <p>日本なしでは、無袋栽培を行っています。</p> <p>こうした栽培を通して、甘みの強い果実となっています。</p>
納入可能時期	8月～9月
取扱い方法	常温・冷蔵



穀 物

森日光株式会社

JGAP穀物（米（粳）、玄米）

安全で安心な農産物を供給することは、生産者として当たり前の時代であるという認識のもとに、GAPに取り組んでいます。

人や環境にやさしく、また、安心して食べてもらえる米づくりを目指して、化学肥料や化学農薬を慣行栽培に比べて5割以上減らす特別栽培米などの取り組みを行っています。

食の安全・心を守るため、また、地産地消を一層推進するため、全力で頑張っていきます。

森日光の「GAP認証農場」でつくられた安全・安心なこだわり米を、ぜひ、手に取ってください！



生産地（製造地）： 四日市市別名
 連絡先 電話： 059-359-331-2905 FAX：059-331-3396
 メールアドレス： moriniko@m3.cty-net.ne.jp
 E-mail： ssjfn@yahoo.co.jp
 E-mail： hide-hirai@zb.ztv.ne.jp

商品名	コシヒカリ
商品の特長	土づくりなど環境に配慮した取り組みと同時に、化学農薬の使用回数を一般栽培の50%以下に抑えて栽培し、「みえの安心食材」の認定を受けています。安全・安心なこだわり米をご賞味ください。 (10kg、5kg、2kg)
納入可能時期	通年
取扱い方法	常温



農事組合法人 二子宮農組合

JGAP穀物（米（粳・玄米・精米）、小麦、大豆）



消費者が求める安全安心な食材の提供と豊かな農村風景をのこすため環境に配慮し、人権の尊重及び法令遵守により持続する農業経営を目指します。

取組として、管理レベル向上のため粳貯蔵ライスダム、定温倉庫、精米所、粳殻粉碎器の設置等及び栽培の新技术、先進的な農作業機械の導入を進めています。

今後は農地利用最適化の観点から、地域の方々と協議を行いながら計画的な規模拡大を行い食と農を未来につなげます。

生産地（製造地）：津市

連絡先 電話：059-268-4148

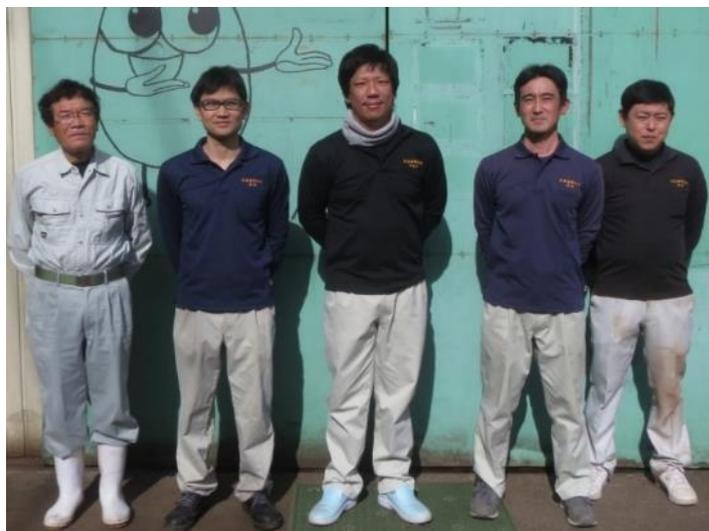
E-mail：hide-hirai@zb.ztv.ne.jp

商品名	三重県産コシヒカリ
商品の特長	食味向上のため多収目的の追肥を控えた栽培を行い、収穫後もライスダムで粳貯蔵を心掛けるなど食味低下について配慮しています。 安全・安心のため減農薬で、おいしいお米を作っています。
納入可能時期	通年
取扱い方法	定温倉庫



九鬼ファーム 株式会社

AS I A GAP 穀物 (ごま)



弊社では、ごま油やねり胡麻等の製造工程で生じる副産物を有効利用し、有機質肥料を製造しております。その有機質肥料を活用し資源循環型の金胡麻栽培を行っています。

収穫した金胡麻は、全て九鬼産業(株)へ出荷し、ごま製品に加工しております。また、2014年より三重県でごま産地化プロジェクトとして、国産ごまの栽培普及活動に取り組んでいます。

生産地 (製造地) : 度会郡大紀町

連絡先 電話 : 0598-73-3828

F A X : 0598-73-4007

商品名	金胡麻
商品の特長	九鬼ファームをはじめ、三重県内でごま栽培プロジェクトに取り組む生産者の方々が栽培した金ごまです。
納入可能時期	通年
取扱い方法	常温



商品名	九鬼国産セサミン金ごまきなこ
商品の特長	大変貴重な国産金ごま品種「にしきまる」と国産大豆のきな粉を使った 100%国産原料のごまきなこです。大さじ1杯(7g)で1日に必要なセサミン量(10mg)を摂取することができます。
納入可能時期	通年
取扱い方法	常温



高木農園

JGAP穀物（米（粳）、玄米）



当農園では、消費者の皆様へ「おいしい！」と言っていただける農産物を生産するため、堆肥など有機物を使用した土づくりと減農薬栽培に努めています。

高木農園の「GAP認証農場」でつくられた安全・安心でおいしい！お米を、ぜひ、手に取ってください。

生産地（製造地）： 四日市市下海老町

連絡先 電話： 059-326-0566 FAX： 059-326-0566

メールアドレス： takagi-no-en@cty-net.ne.jp

商品名	コシヒカリ キヌヒカリ
商品の特長	堆肥などを使用した土づくりと丁寧な栽培管理で生産したこだわりのお米です。 販売単位：30kg、15kg
納入可能時期	通年
取扱方法	常温



三重県立四日市農芸高等学校 水田

GLOBAL G. A. P. (米)



当校では 89.8 アールの耕地に「神の穂」(酒米)「コシヒカリ」「あゆみもち」の 3 品種を栽培しています。生産科学科の生徒が田植えから水田管理、稲刈、調製まで、全ての作業を行っています。「神の穂」は県内の酒造メーカーのご協力により日本酒造りを行い、「コシヒカリ」は一部災害時用の備蓄米として学校に保管され、避難訓練時に、ハイゼックス米として地域の参加者と共に試食を行います。

生産地 (製造地) : 四日市市河原田町
 連絡先 電話 (学校代表) : 059-345-5021 F A X : 059-345-6996
 電話 (ダイヤル) : 059-345-6466

商品名	神の穂 (酒米)、コシヒカリ、もち米
商品の特長	「神の穂」は三重県で開発された酒造好適米品種であり、日本酒の原料として使用しています。(梅酒も造りました。)
納入可能時期	10月~12月 神の穂、コシヒカリ、あゆみもち
取扱い方法	常温



三重県立明野高等学校 水田

GLOBAL G. A. P. (米)



当校では 1.41ha の面積に「三重 23号(結びの神)」「あゆみもち」「弓形穂」の3品種を栽培しています。生産科学科作物専攻の生徒7名が播種、育苗、田植え、消毒、施肥、水管理、稲刈、調整、袋詰め全ての作業を丹精込めて行っています。また、有機質肥料の投入、農薬使用量5割減によって「より美味しくより安全な環境にやさしいお米栽培」を行っています。

生産地（製造地）：伊勢市小俣町明野1481

連絡先 電話（学校代表）：0596-37-4125 F A X：0596-37-4127

電話（ダイヤルイン）：0596-37-6390

商品名	三重県産 三重23号(結びの神) あゆみもち 弓形穂(ゆみなりほ)
商品の特長	日本一の清流宮川の水を農業用水として使用。本校「結びの神」は、品質基準の農産物等級格付け1等米、雑味につながるタンパク質の含有量5.6%(令和元年度産実績)と大きく基準を満たしており、大粒でふっくらと炊きあがり、旨みが強くもちとした食感が特徴のお米です。
納入可能時期	9月中旬～12月末(結びの神) 10月末～12月末(あゆみもち)
取扱い方法	冷蔵(15℃以下)



茶

有限会社 深緑茶房

AS I A G A P 茶（緑茶(生葉・荒茶)、紅茶)



飯南町は清流「櫛田川」がまちの中心に流れ、比較的温暖で降水量が多く、茶栽培に適した地域です。

深緑茶房は、製造工程で生葉を長く蒸す「深蒸し煎茶」を生産しています。山間地特有の葉肉の厚いお茶を100秒以上蒸すことにより、まろやかでコクのある味が特徴です。また、各品評会に精力的に出品し、天皇杯や農林水産大臣賞などを受賞しています。

生産地（製造地）：松阪市飯南町
連絡先 電話：0598-32-5587
E-mail：kobasabo@ma.mctv.ne.jp

商品名	深蒸し煎茶
商品の特長	しっかりした茶葉には旨味が多く含まれる一方、若干渋味もあります。そこで渋味を和らげるために一般的な煎茶より2~3倍長く蒸すことで、まろやかでコクのあるおいしいお茶となります。
納入可能時期	通年
取扱い方法	冷蔵



茶来まつさか 株式会社

JGAP茶（緑茶（生葉・荒茶）、紅茶）



茶来まつさかでは、未来の農業の形を確立し、自社茶園の土壌や茶園を分析・数値化し、それに基づく徹底した管理のもと高品質なお茶を安定的に生産しています。

2013年からは関西品評会において3年連続農林水産大臣賞を受賞するなど精力的に伊勢茶作りに取り組む2014年には三重県知事より「三重ブランド」として認定して頂いております。

生産地（製造地）：松阪市飯南町

連絡先 電話：0598-32-2201

FAX：0598-32-2213

E-mail：info@saraimatsusaka.com

商品名	緑茶
商品の特長	三重県を代表する『伊勢茶』の栽培・製造・卸を主業とし生産を行っています。 また自社茶園の栽培、製造では数値管理を徹底することで、安定した品質と生産量、生産性の向上を進めています。認証面ではJGAP認証、三重ブランドの認定、ハラール認証など取得するなど幅広いお客様に安全安心なお茶を飲んで頂けるよう心がけております。
納入可能時期	通年
取扱い方法	冷蔵



有限会社 茶工房香肌（かはだ）

AS I A GAP茶（緑茶（生葉・荒茶）、紅茶）



三重県松阪市飯高町香肌（かはだ）のゆたかな風土が「力のある」茶木を育てます。

生産地（製造地）：松阪市飯高町
 連絡先 Eメール：kahada@ma.mctv.ne.jp

商品名	深蒸し茶
商品の特長	茶葉の加工において、通常の煎茶より長い時間蒸して作る製法。渋みが抜けやわらかい茶葉になることでその甘みやコクが引き出されます。
納入可能時期	通年
取扱い方法	高温多湿を避け暗所にて保存



商品名	かりがね
商品の特長	深蒸し茶の上質茶を加工する工程で、茎だけを集めたもので、香ばしくさっぱりとした味が特徴です。
納入可能時期	通年
取扱い方法	高温多湿を避け暗所にて保存



商品名	ほうじ茶
商品の特長	深蒸し茶をじっくり焙煎しています。さっぱりと香ばしくカフェインが少ないので赤ちゃんにも飲んで頂けます。
納入可能時期	通年
取扱い方法	高温多湿を避け暗所にて保存



有限会社 よこや製茶

ASIAGAP茶（緑茶（生葉・荒茶）、紅茶）



私どもの茶園がある津市美杉町は、奈良県との県境から伊勢湾に流れ込む、雲出川の上流で、山に挟まれた山村です。

当社は、有機質肥料 100%と茶畑を観察することで病気や害虫に気を配り、生育状態を見守る栽培管理を行っています。

愛情をかけた茶畑から育った茶葉から、製茶、パック詰めまで自社で行っており直接お客様の元へ届けております。

私どもの行っている栽培製造、農場管理への取り組みがASIAGAPとJAS有機の第三者認証と取得することで、消費者の方に安心を伝える事が出来、近年はEU、米国へも出荷しています。

大量生産ではない、本物の風味を味わっていただけるお茶をつくるのが私どものポリシーです。

生産地（製造地）：津市美杉町

連絡先 電話：TEL：059-262-3081 FAX：059-262-5081

E-mail：info@yokotaseicha.com

商品名	緑茶、紅茶
商品の特長	「煎茶」、「ほうじ茶」、「玄米茶」、「くき茶」、「紅茶」などバラエティに富んだ商品をラインアップし、消費者の皆様へ安全・安心な本物のお茶をご用意しています！ 商品はオンライン販売も行っておりますので、ぜひ、ご利用ください。
納入可能時期	通年
取扱い方法	冷蔵

三重県立明野高等学校 茶園

AS I A G A P 茶（緑茶、紅茶）



面積は 40a と少ないですが、品種は「やぶきた」を主に紅茶用品種「べにほまれ」も栽培しています。学校の実習圃場として食品科学科の生徒が丹精を込めて栽培しており、除草、施肥、整枝すべて手作業で行っています。

また、農薬使用を極力減らすことで安心して飲用していただけます。

平成 29 年度より製造販売した「紅茶」は香り、水色、共に良く、さらにほのかな甘みが特徴です。

2019年3月～5月、JAL 国際線機内食に採用されました。

生産地（製造地）：伊勢市小俣町明野

連絡先 電話（学校代表）：0596-37-4125 F A X : 0596-37-4127

電話（ダイヤル）：0596-38-0500 F A X : 0596-38-0500

商品名	煎茶
商品の特長	すっきりした風味でほどよい渋みが特徴です。 低温で入れると旨味が引き立ちます。
納入可能時期	6～7月
取扱い方法	常温（高温・多湿を避け、日光の当たらないよう保存）



商品名	番茶
商品の特長	さわやかな風味で、夏の太陽をしっかり浴びた、健康に良いとされるカテキン豊富な茶葉です。
納入可能時期	8月～9月
取扱い方法	常温（高温・多湿を避け、日光の当たらないよう保存）



商品名	AKENO TEA (紅茶)
商品の特長	「べにほまれ」の持つ特性を生かし、香り、水色、共に良く、さらにほのかな甘みが特徴の紅茶に仕上がりました。
納入可能時期	9月～10月 製造量が少ないため納入数に限りがあります。
取扱い方法	常温（高温・多湿を避け、日光の当たらないよう保存）



きのこ

農事組合法人 鈴鹿山麓夢工房

JGAP青果物（しいたけ）



鈴鹿山麓夢工房は伊勢茶の産地である鈴鹿山脈のふもとにあります。

当社、昭和40年から原木椎茸栽培に取り組んでまいりましたが、大手、量販その他から品質・量・安心を求められる時代になり、平成8年に菌床椎茸栽培方式を始めました。国内でも有数の規模を誇り、菌床製造から椎茸生産まで一貫生産なので品質、生産量が安定しています。

原材料は厳選された三重県、石川県の広葉樹を使用。当社の椎茸は水分を減らした生産をしており、味はもちろん、日持ちも他社より優れています。

乾燥椎茸も生産しております！平成23年JGAP認証取得。

平成31年、新名神高速道路が開通、当社近くに鈴鹿PA、スマートICがあります。

生産地（製造地）：鈴鹿市

連絡先 電話：059-371-3636

FAX：059-371-3637

E-mail：info@suzuka36.com



商品名	夢しいたけ
商品の特長	秀品、優品、無選別どれをとっても美味しい！お値打ち！ 椎茸が安全で低カロリー食品・機能性食品として健康に良いからだけでなく、その高級感や季節感いっぱいです！
納入可能時期	通年
取扱い方法	冷蔵